

# Lachs-Avocado-Apfel mit Blini und Sellerie-Schmand

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs-Avocado-Apfel:**

Lachsfilet à 250 g	1 reife Avocado	1 kleiner saurer Apfel
1 Zitrone (Saft)	2 EL weißer Balsamico	Sonnenblumenöl
Salz	1 TL Timut-Pfeffer	

**Für den Blini:**

150 g Mehl	2 Eier	150 ml Milch
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz

**Für den Sellerie-Schmand:**

100 g Sellerie	200 g Schmand	$\frac{1}{2}$ TL Wasabi
50 ml Milch	Olivenöl	Salz, Gartenkresse

**Für den Lachs-Avocado-Apfel:**

Den Lachs von der Haut befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, einer Prise Salz und gemahlenem Timut Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Vom ungeschälten Apfel um das Kernhaus herum mit dem Trüffelhobel hauchdünne Scheiben abhobeln. Mit einem Messer ein wenig zerkleinern und mit etwas Zitronensaft und weißem Balsamico marinieren.

Das Fruchtfleisch der Avocado herauslösen und mit einem Messer etwas hacken. Mit Zitronensaft und gemahlenem schwarzen Pfeffer mischen und leicht salzen. In einem Topf die Fischhaut in etwas Öl knusprig braten.

**Für den Blini:**

Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Salz, Zucker und Mehl und dann die Milch zugeben und gut verquirlen. Teig ruhen lassen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und ganz kleine Mengen des Blini-Teiges hineingeben. Von beiden Seiten goldbraun braten.

**Für den Sellerie-Schmand:**

Sellerie klein würfeln und in etwas Olivenöl leicht anbraten und garen. Die Selleriewürfel in einem Mixer pürieren und mit dem Schmand und Wasabi mischen. Falls der Schmand zu dick ist, mit Milch verdünnen. Mit Salz abschmecken.

In einem Anrichtering erst eine dünne Lage Apfelscheiben, dann Lachs, dann Avocado, wieder Lachs und zuletzt Apfelscheiben schichten. Einen Klacks Schmand daneben auf den Teller geben und einen Blini darauf platzieren. Mit der krossen Fischhaut und Kresseblättchen dekorieren und servieren.

Heinrich Herwig am 21. März 2017